



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SHEPHERDS PİE

www.miele.com.tr

25 gr. Tereyağı
2 Soğan
2 Havuç
2 parça Kereviz
1000 gr. Kuzu Kıyma
1/2 çay kaşığı Kekik
1/2 çay kaşığı taze Biberiye
1 1/2 çay kaşığı Domates püresi
1 yemek kaşığı Un
250 ml Tavuk suyu
1 yemek kaşığı Worcestershire-Sosu
Tuz
Karabiber
1500 gr. çok haşlanmış Patates
25 gr. Tereyağı
5 yemek kaşığı Süt

Soğanlar, kekik ve biberiye ince ince kıyılır, havuç ve patatesler küp küp doğranır ve kerevizler küçük parçalara doğranır.

Soğanları tereyağında 2-3 dakika ocakta çevirin, havuç ve kereviz ilave edin ve 8-10 dakika daha pişirin.

Kıymayı ekleyin ve çevirerek kavurun. Yağını dökün, kekik, biberiye, domates püresini ilave edin.

Sosu orta hararetli bir ocakta dörtte bir oranında azaltabilirsiniz, un serpebilir ve 2-3 dakika daha pişmeye bırakabilirsiniz.

Tavuk suyunu ve Worcestershire sosunu ilave edin ve 45-50 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Bu arada patatesleri haşlayın ve süt ilave ederek bir patates püresi hazırlayın.

Kıymalı karışımı sufle kalıbına dökün, patates püresini üstüne dağıtın ve önceden ısıtılmış fırında altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.